

**Art. 5.** Onze Minister van Economie, Energie, Buitenlandse Handel en Wetenschapsbeleid, Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid, Onze Minister van Middenstand en Landbouw en Onze Minister van Leefmilieu, Consumentenzaken en Duurzame Ontwikkeling zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 19 maart 2004.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Economie, Energie, Buitenlandse Handel en Wetenschapsbeleid,  
Mevr. F. MOERMAN

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,  
R. DEMOTTE

De Minister van Middenstand en Landbouw,  
Mevr. S. LARUELLE

De Minister van Leefmilieu,  
Consumentenzaken en Duurzame Ontwikkeling,  
Mevr. F. VANDENBOSSCHE

**Art. 5.** Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture et Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 19 mars 2004.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique,  
Mme F. MOERMAN

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,  
R. DEMOTTE

La Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture,  
Mme S. LARUELLE

La Ministre de l'Environnement,  
de la Protection de la Consommation et du Développement durable,  
Mme F. VANDENBOSSCHE

**FEDERALE OVERHEIDSDIENST ECONOMIE, K.M.O., MIDDENSTAND EN ENERGIE EN FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID, VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN EN LEEFMILIEU**

N. 2004 — 1010

[C — 2004/11148]

**19 MAART 2004.** — Koninklijk besluit betreffende vruchtensappen, vruchtennectars, groentensappen en bepaalde soortgelijke producten

ALBERT II, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op de artikelen 2 en 4, § 1;

Gelet op de wet van 14 juli 1991 betreffende de handelspraktijken en de voorlichting en bescherming van de consument, inzonderheid op artikel 14, § 1;

Gelet op het koninklijk besluit van 19 augustus 1976 betreffende vruchtensappen, vruchtennectars, groentensappen en bepaalde soortgelijke waren, laatst gewijzigd bij het koninklijk besluit van 25 april 1990;

Gelet op het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen;

Gelet op richtlijn 2001/112/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten;

Gelet op het advies van de Hoge Raad van Zelfstandigen en de K.M.O., gegeven op 25 maart 2003;

Gelet op het advies van de Raad voor het Verbruik, gegeven op 4 april 2003;

Gelet op advies 35.982/1 van de Raad van State, gegeven op 30 oktober 2003, met toepassing van artikel 84, § 1, 1ste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Economie, Energie, Buitenlandse Handel en Wetenschapsbeleid, Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid, Onze Minister van Middenstand en Landbouw en Onze Minister van Leefmilieu, Consumentenzaken en Duurzame Ontwikkeling,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

HOOFDSTUK I. — *Toepassingsveld*

**Artikel 1.** § 1. Dit besluit is van toepassing op voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen, vruchtennectars, groentensappen en bepaalde soortgelijke producten.

§ 2. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder :

1° vruchtensap, groentesap :

het vergistbare maar niet gegiste product dat wordt verkregen uit gezonde en rijpe, verse of door koeling houdbaar gemaakte vruchten of groenten van één of meer soorten en dat de kleur, het aroma en de

**SERVICE PUBLIC FEDERAL ECONOMIE, P.M.E., CLASSES MOYENNES ET ENERGIE ET SERVICE PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE, SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT**

F. 2004 — 1010

[C — 2004/11148]

**19 MARS 2004.** — Arrêté royal relatif aux jus et nectars de fruits, aux jus de légumes et à certaines denrées similaires

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment les articles 2 et 4, § 1<sup>er</sup>;

Vu la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur, notamment l'article 14, § 1<sup>er</sup>;

Vu l'arrêté royal du 19 août 1976 concernant les jus et nectars de fruits, les jus de légumes et certaines denrées similaires, modifié en dernier lieu par l'arrêté royal du 25 avril 1990;

Vu l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;

Vu la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine;

Vu l'avis du Conseil supérieur des Indépendants et des P.M.E., donné le 25 mars 2003;

Vu l'avis du Conseil de la Consommation, donné le 4 avril 2003;

Vu l'avis 35.982/1 du Conseil d'Etat, donné le 30 octobre 2003, en application de l'article 84, § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, de Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, de Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture et de Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE Ier. — *Champ d'application*

**Article 1<sup>er</sup>.** § 1<sup>er</sup>. Le présent arrêté s'applique aux jus et nectars de fruits, aux jus de légumes et à certaines denrées similaires destinés à l'alimentation humaine.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté on entend par :

1° jus de fruits, jus de légumes :

le produit fermentescible mais non fermenté, obtenu à partir de fruits ou de légumes sains et mûrs, frais ou conservés par le froid, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur,

smaak heeft die kenmerkend zijn voor sap van de vruchten of groenten waaruit het is gewonnen. De vruchtenaroma's, pulp en cellen komende van het sap in kwestie, gescheiden tijdens de transformatie, mogen terug worden samengesteld.

Bij gebruik van citrusvruchten wordt het sap gewonnen uit het endocarpium. Sap van limoenen mag echter worden gewonnen uit de gehele vrucht, overeenkomstig de goede bereidingspraktijken die het mogelijk moeten maken de aanwezigheid in het sap van bestanddelen van de buitenste delen van de vrucht zoveel mogelijk te beperken;

2° vruchten- of groentesap uit concentraat :

het product dat wordt verkregen door aan geconcentreerd vruchten- of groentesap enerzijds weer de hoeveelheid water toe te voegen die tijdens het concentreren aan dat sap is onttrokken, en door teruggevoerde aroma's, en desgevallend pulp en cellen die uit het sap verwijderd werden, weer toe te voegen.

Het op deze manier verkregen product moet organoleptische en analytische kenmerken vertonen die ten minste gelijkwaardig zijn aan die van een gemiddelde soort sap in de zin van bovenstaand punt 1°, dat uit vruchten of groenten van dezelfde soort wordt verkregen;

3° geconcentreerd vruchten- of groentesap :

het product dat uit vruchtensap of groentesap van één of meer soorten wordt verkregen door fysische verwijdering van een bepaald deel van het daarin aanwezige water. Indien het product voor rechtstreekse consumptie is bestemd, dient ten minste 50 % van het water te worden verwijderd;

4° gedehydrateerd vruchtensap/vruchtensappoeder :

het product dat uit vruchtensap van één of meer soorten wordt verkregen door fysische verwijdering van vrijwel al het water;

5° vruchtennectar :

a) het vergistbare maar niet gegiste product dat wordt verkregen door toevoeging van water en suikers en/of honing aan de in de punten 1°, 2°, 3° en 4°, omschreven producten, aan vruchtenmoes of aan een mengsel van deze producten en dat bovendien in overeenstemming is met het bepaalde in artikel 7, § 2 van dit besluit. De toevoeging van suikers en/of honing is toegestaan mits het gewicht van de toegevoegde hoeveelheid niet meer bedraagt dan 20 % van het totaalgewicht van het eindproduct.

Bij de bereiding van vruchtennectar zonder toegevoegde suiker of met geringe energiewaarde, kunnen de suikers geheel of gedeeltelijk door zoetstoffen worden vervangen overeenkomstig de bepalingen van het koninklijk besluit van 17 februari 1997 betreffende zoetstoffen die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt;

b) In afwijking van het bepaalde onder a) van punt 5°, mogen de in de punten 2° en 3° van artikel 7, § 2, genoemde vruchten, evenals abrikozen, afzonderlijk of onderling gemengd, worden gebruikt voor de bereiding van vruchtennectar waaraan geen suikers, honing en/of zoetstoffen worden toegevoegd.

## HOOFSUK II. - *Toegestane grondstoffen*

**Art. 2.** De volgende grondstoffen zijn toegelaten :

— vruchten en groenten : alle soorten. Tomaten worden als groente beschouwd;

— vruchtenmoes : het vergistbare maar niet gegiste product, verkregen door het zeven van de eetbare delen van de hele of geschildte vrucht, zonder verwijdering van het sap;

— geconcentreerd vruchtenmoes : het product, uit vruchtenmoes verkregen door fysische verwijdering van een bepaald deel van het water;

— suikers : voor de bereiding van :

a) vruchtennectars :

— de suikers zoals omschreven in het koninklijk besluit van 15 januari 1975 betreffende suikers;

— fructosestroop;

— van vruchten afkomstige suikers;

b) uit sapconcentraat verkregen vruchtensap :

— de in het koninklijk besluit van 15 januari 1975 omschreven suikers;

— fructosestroop;

c) vruchtensappen : de onder punt b) bedoelde suikers die minder dan 2 % water bevatten :

— honing : zoals bepaald in het koninklijk besluit van 28 mei 1975 betreffende honing;

l'arôme et le goût caractéristiques du jus de fruits ou de légumes dont il provient. Les arômes des fruits, les pulpes et les cellules provenant du jus et séparés pendant la transformation, peuvent être restitués.

Dans le cas des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe. Toutefois, le jus de limettes peut être obtenu à partir du fruit entier, conformément aux bonnes pratiques de fabrication qui doivent permettre de réduire au maximum la présence dans le jus de constituants des parties extérieures du fruit;

2° jus de fruits ou de légumes obtenus à partir d'un concentré :

le produit obtenu en remettant dans le jus de fruits ou de légumes concentré l'eau extraite du jus lors de la concentration, ainsi qu'en restituant les arômes et, le cas échéant, les pulpes et les cellules que le jus a perdus mais qui ont été récupérés.

Le produit ainsi obtenu doit présenter des caractéristiques organoleptiques et analytiques au moins équivalentes à celles d'un type moyen de jus obtenu à partir de fruits ou de légumes de la même espèce au sens du point 1°;

3° jus de fruits ou de légumes concentré :

le produit obtenu à partir de jus de fruits ou de légumes d'une ou plusieurs espèces par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, cette élimination est d'au moins 50 %;

4° jus de fruits déshydraté/en poudre :

le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces par l'élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution;

5° nectar de fruits :

a) le produit fermentescible mais non fermenté, obtenu en ajoutant de l'eau et des sucres et/ou du miel aux produits définis aux points 1°, 2°, 3° et 4°, à de la purée de fruits ou à un mélange de ces produits, et qui est en outre conforme à l'article 7, § 2 du présent arrêté. L'addition de sucres et/ou de miel est autorisée dans une quantité non supérieure à 20 % en poids par rapport au poids total du produit fini.

Dans le cas de la fabrication de nectars de fruits sans addition de sucres ou à faible valeur énergétique, les sucres peuvent être remplacés totalement ou partiellement par des édulcorants, conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 17 février 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;

b) par dérogation au point a) du point 5°, les fruits figurant aux points 2° et 3° de l'article 7, § 2, ainsi que l'abricot peuvent servir, individuellement ou en mélange, à la fabrication de nectars sans addition de sucres, de miel et/ou d'édulcorants.

## CHAPITRE II. — *Matières premières autorisées*

**Art. 2.** Les matières premières suivantes sont autorisées :

— fruits et légumes : toutes les espèces. La tomate est considérée comme un légume;

— purée de fruits : le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par tamisage de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés sans élimination de jus;

— purée de fruits concentrée : le produit obtenu à partir de purée de fruits par élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution;

— sucres : pour la préparation de :

a) nectars de fruits :

— les sucres tels qu'ils sont définis dans l'arrêté royal du 15 janvier 1975 concernant les sucres;

— le sirop de fructose;

— les sucres dérivés de fruits;

b) jus de fruits obtenus à partir d'un concentré :

— les sucres définis par l'arrêté royal du 15 janvier 1975;

— le sirop de fructose;

c) jus de fruits : les sucres visés au point b) contenant moins de 2% d'eau. :

— miel : tel que défini par l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au miel;

— pulp of cellen : de producten die worden verkregen uit de eetbare delen van vruchten van dezelfde soort, zonder verwijdering van het sap. Voorts geldt voor citrusvruchten dat pulp of cellen de sapzakjes zijn die worden verkregen, uit het endocarpium.

#### HOOFDSTUK III. — *Toegestane ingrediënten*

**Art. 3.** De volgende ingrediënten zijn toegelaten :

1° overeenkomstig het koninklijk besluit van 3 maart 1992 betreffende het in de handel brengen van nutriënten en van voedingsmiddelen waaraan nutriënten zijn toegevoegd evenals het koninklijk besluit van 8 januari 1992 betreffende de voedingswaarde -etikettering van voedingsmiddelen mag de toevoeging van vitaminen en mineralen worden toegestaan voor producten bepaald in artikel 1, § 2 van dit besluit;

2° het aroma, de pulp en de cellen moeten in een gelijkwaardige hoeveelheid terug worden toegevoegd aan het sap waarvan sprake is of het sap in kwestie. Aroma's, pulp en cellen die weer aan het vruchten- of groentesap uit concentraat worden toegevoegd, mogen ook afkomstig zijn van ander sap van vruchten of groenten van dezelfde soort. Het toegevoegde water moet met name vanuit chemisch, microbiologisch en organoleptisch oogpunt zodanige kenmerken hebben dat de essentiële eigenschappen van het sap worden gewaarborgd;

3° uitsluitend voor druivensap mogen de wijnsteenzure zouten weer op niveau worden gebracht;

4° aan vruchtensap, vruchtensap uit concentraat, geconcentreerd vruchtensap en gedehydrateerd vruchtensap/vruchtensappoeder, met uitzondering van peren- en druivensap, mogen suikers worden toegevoegd, waarbij :

— de hoeveelheid suikers, uitgedrukt in droge stof, die ter correctie van de zure smaak wordt toegevoegd, ten hoogste 15 gram per liter sap mag bedragen;

— de hoeveelheid suikers, uitgedrukt in droge stof, die ter verkrijging van een zoete smaak wordt toegevoegd, ten hoogste 150 gram per liter sap mag bedragen, op voorwaarde dat de totale hoeveelheid suiker die is toegevoegd ter correctie van de zure smaak en ter verkrijging van een zoete smaak niet meer bedraagt dan 150 g per liter;

5° aan vruchtensap, vruchtensap uit concentraat, geconcentreerd vruchtensap, gedehydrateerd vruchten-sap/vruchtensappoeder en vruchtennectar mag ter correctie van de zure smaak citroensap en/of geconcentreerd citroensap worden toegevoegd tot een in water vrij citroenzuur uitgedrukte hoeveelheid van ten hoogste 3 gram per liter sap;

6° koolzuurgas is, als ingrediënt, toegestaan;

7° de toevoeging van zowel suikers als citroensap, al dan niet geconcentreerd, of op grond van het koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen, aan eenzelfde vruchtensap is verboden;

8° aan groentesap mogen zout, specerijen en aromaten toegevoegd worden.

#### HOOFDSTUK IV. — *Toegestane behandelingen en stoffen*

**Art. 4.** Volgende behandelingen en stoffen zijn toegelaten :

— mechanische extractieprocedures;

de gebruikelijke fysische procedures, inclusief de procedures voor de extractie van water ("in line"-procedure-diffusie) uit de eetbare delen van andere vruchten dan druiven voor de bereiding van geconcentreerd vruchtensap, op voorwaarde dat het aldus verkregen geconcentreerde vruchtensap voldoet aan artikel 1, § 2, punt 3°. Het gebruik van bepaalde procedures en behandelingen kan volgens de procedure van artikel 8, lid 2, van de richtlijn 2001/112/EG inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten, worden beperkt of verboden;

— voor druivensap is, indien de druiven zijn gezwaveld door middel van zwaveldioxide, ontzwavelen door middel van fysische procedures toegestaan, op voorwaarde dat de totale hoeveelheid SO<sub>2</sub> in het eindproduct niet meer dan 10 mg/l bedraagt;

— het behandelen met pectolytische enzymen, proteolytische enzymen, amylolytische enzymen;

— het klaren met voedingsgelatine, tannine, bentoniet, silicagel, koolstof;

— pulpes ou cellules : les produits obtenus à partir des parties comestibles du fruit de la même espèce sans élimination de jus. En outre, pour les agrumes, les pulpes ou les cellules sont les vésicules renfermant le jus, tirées de l'endocarpe.

#### CHAPITRE III. — *Ingrédients autorisés*

**Art. 3.** Les ingrédients suivants sont autorisés :

1° conformément à l'arrêté royal du 3 mars 1992 concernant la mise dans le commerce de nutriments et de denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés ainsi qu'à l'arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires, l'addition de vitamines et de minéraux peut être autorisée dans le cas des produits définis à l'article 1<sup>er</sup>, § 2 du présent arrêté;

2° l'arôme, la pulpe et les cellules d'une certaine quantité de jus de fruits ou de légumes, qui ont été séparés pendant la transformation doivent être rajoutés dans une quantité équivalente au jus en question. Les arômes, les pulpes et les cellules qui ont été restitués au jus de fruit ou de légumes obtenus à partir d'un concentré, peuvent également provenir d'un jus de fruits ou de légumes de la même espèce. L'eau ajoutée doit présenter des caractéristiques appropriées, notamment du point de vue chimique, microbiologique et organoleptique, de façon à garantir les qualités essentielles du jus;

3° uniquement dans le cas du jus de raisin, les sels d'acides tartriques peuvent être restitués;

4° pour les jus de fruits, les jus de fruits obtenus à partir d'un concentré, les jus de fruits concentrés, les jus de fruits déshydratés/en poudre, autres que les jus de poires ou de raisins, l'addition de sucres est autorisée :

— pour corriger le goût acide, la quantité de sucres ajoutée, exprimée en matière sèche, ne peut dépasser 15 grammes par litre de jus;

— à des fins d'édulcoration, la quantité de sucres ajoutée, exprimée en matière sèche, ne peut dépasser 150 grammes par litre de jus, à la condition que la quantité totale de sucres ajoutée pour corriger le goût acide et à des fins d'édulcoration ne puisse pas dépasser 150 grammes par litre;

5° pour les jus de fruits, les jus de fruits obtenus à partir d'un concentré, les jus de fruits concentrés, les jus de fruits déshydratés/en poudre et les nectars de fruits, dans le but de corriger le goût acide, l'addition de jus de citrons et/ou de jus concentré de citrons jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en anhydride d'acide citrique, est autorisée;

6° le dioxyde de carbone, en tant qu'ingrédient, est autorisé;

7° l'addition à la fois de sucres et de jus de citrons, concentré ou non, ou d'acidifiants autorisés par l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants, au même jus de fruits est interdite;

8° pour les jus de légumes, l'addition de sel, d'épices et d'aromates est autorisée.

#### CHAPITRE IV. — *Traitements et substances autorisés*

**Art. 4.** Les traitements et substances suivants sont autorisés :

— les procédés mécaniques d'extraction;

— les procédés physiques usuels et procédés d'extraction à l'eau (procédé "in line" - diffusion) de la partie comestible des fruits autres que le raisin pour la fabrication des jus de fruits concentrés, à condition que les jus de fruits concentrés ainsi obtenus soient conformes à l'article 1<sup>er</sup>, § 2, point 3°. L'utilisation de certains procédés et traitements peut être limitée ou interdite selon la procédure fixée à l'article 8, paragraphe 2 de la directive 2001/112/CE relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine;

— pour les jus de raisins issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux, le désulfitage par des procédés physiques est autorisé à condition que la quantité totale de SO<sub>2</sub> présent dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l;

— le traitement au moyen d'enzymes pectolitiques, d'enzymes protéolytiques, d'enzymes amylolytiques;

— la clarification au moyen de gélatine alimentaire, tanins, bentonite, gel de silice, charbons;

— het filtreren met chemisch inert filtermedium en precipitatiestoffen (bijv. perliet, kiezelgoer, cellulose, onoplosbaar polyamide, polyvinyl-piopyrrolidon, polystyreen), die voldoen aan de communautaire richtlijnen inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen;

— chemisch inerte adsorberende stoffen die voldoen aan de wetgeving inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen en die gebruikt worden om het limonoïde- en naringinegehalte van sap van citrusvruchten te verminderen zonder dat het gehalte aan limonoïde glucosiden, zuren, suikers (met inbegrip van de oligosacchariden) of mineralen wordt aangetast;

— groentesap mag niet meer dan 10 gram natriumchloride per liter bevatten.

#### HOOFDSTUK V. — *Bepalingen inzake de etikettering en de handelspraktijken*

**Art. 5.** Het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, is op de in artikel 1, § 2 omschreven producten van toepassing, met inachtneming van volgende voorwaarden :

1° de in artikel 1, § 2 genoemde benamingen mogen uitsluitend worden gebruikt voor de daar genoemde producten en moeten in de handel worden gebruikt ter aanduiding van die producten.

In het Nederlands mag de benaming "vruchtendrank" gebruikt worden voor vruchtennectar.

In het Duits mag de benaming "Süßmost" alleen in samenhang met de benamingen "Fruchtsaft" of "Fruchtnektar" worden gebruikt :

— voor vruchtennectar die uitsluitend is verkregen uit vruchtensappen, geconcentreerde vruchtensappen of een mengsel van deze beide producten die wegens hun hoog natuurlijk zuurgehalte in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt zijn;

— voor vruchtensap dat verkregen is uit peren, in voorkomend geval met toevoeging van appels, maar waaraan geen suiker is toegevoegd;

2° wanneer het product afkomstig is van één enkele soort vruchten, dient de aanduiding van deze laatste in de plaats te komen van het woord "vruchten";

3. voor uit twee of meer soorten vruchten bereide producten, behalve bij gebruik van citroensap onder de voorwaarden van artikel 3, punten 5° en 7° wordt de benaming aangevuld met de opsomming van de gebruikte vruchtensoorten in afnemende volgorde van het volume van het gebruikte vruchtensap of vruchtenmoes.

Voor uit drie of meer vruchtensoorten bereide producten mag de aanduiding van de gebruikte vruchtensoorten evenwel worden vervangen door de vermelding "verscheidene vruchten", een soortgelijke vermelding of de vermelding van het aantal gebruikte vruchtensoorten;

4° voor vruchtensappen waaraan suikers zijn toegevoegd om een zoete smaak te verkrijgen, omvat de verkoopbenaming de aanduiding "gezoet" of "met toegevoegde suiker", gevolgd door de vermelding van de maximumhoeveelheid toegevoegde suikers, berekend als droge stof en uitgedrukt in gram per liter;

5° reconstitutie in de oorspronkelijke toestand van de in artikel 1, § 2 omschreven producten door middel van de daartoe strikt noodzakelijke stoffen, heeft niet de verplichting tot gevolg een lijst van de voor dit doel gebruikte ingrediënten op het etiket te vermelden.

De toevoeging van extra pulp of cellen aan het vruchtensap, zoals omschreven in artikel 2, wordt op de etikettering vermeld;

6° onverminderd het bepaalde in artikel 5, §§ 2 en 5 van het koninklijk besluit van 13 september 1999, wordt voor mengsels van vruchtensap en uit een concentraat verkregen vruchtensap, alsmede voor vruchtennectar die geheel of gedeeltelijk uit een of meer geconcentreerde producten werd verkregen, op de etikettering, al naar het geval, de vermelding "vervaardigd uit sapconcentra(a)t(en)" dan wel "gedeeltelijk vervaardigd uit sapconcentra(a)t(en)" aangebracht. Deze vermelding wordt in duidelijk zichtbare letters, duidelijk te onderscheiden van de achtergrond, in de nabijheid van de benaming aangebracht;

7° voor vruchtennectars omvat de etikettering de aanduiding van het minimumgehalte aan vruchtensap, vruchtenmoes of een mengsel van deze ingrediënten, door middel van de vermelding "vruchtgehalte : ten minste ...%". Deze vermelding wordt in hetzelfde gezichtsveld als de productbenaming aangebracht.

**Art. 6.** Op de etikettering van geconcentreerd vruchtensap als bedoeld in artikel 1, § 2, punt 3°, dat niet bestemd is voor levering aan de eindverbruiker, wordt de aanwezige hoeveelheid toegevoegde suikers of toegevoegd citroensap of op grond van het koninklijk besluit

— la filtration à l'aide d'adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (par exemple perlites, diatomite lavée, cellulose, polyamide insoluble, polyvinylpyrrolidone, polystyrène) conformes aux directives communautaires concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires;

— les adjuvants d'adsorption chimiquement inertes conformes à la législation concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et utilisés pour réduire les teneurs en naringine et en limonoïdes des jus d'agrumes sans modifier sensiblement les teneurs en glucosides limonoïdes, en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux;

— les jus de légumes peuvent contenir au maximum 10 grammes de chlorure de sodium par litre.

#### CHAPITRE V. — *Dispositions relatives à l'étiquetage et aux pratiques du commerce*

**Art. 5.** L'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, s'applique aux produits définis à l'article 1<sup>er</sup>, § 2, sous réserve des conditions suivantes :

1° les dénominations visées à l'article 1<sup>er</sup>, § 2 sont réservées aux produits qui y figurent et sont utilisées dans le commerce pour les désigner.

En néerlandais, la dénomination « vruchtendrank » peut être employée pour "vruchtennectars".

En allemand la dénomination "Süßmost" ne peut être utilisée qu'en liaison avec les dénominations "Fruchtsaft" ou "Fruchtnektar" :

— pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de jus de fruits, de jus de fruits concentrés ou d'un mélange de ces deux produits, non consommables en l'état du fait de leur acidité naturelle élevée;

— pour les jus de fruits obtenus à partir de poires, avec addition de pommes, le cas échéant, mais sans addition de sucres;

2° lorsque le produit provient d'une seule espèce de fruit, l'indication de celle-ci se substitue au mot "fruit";

3° pour les produits fabriqués à partir de deux fruits ou plus, sauf en cas d'emploi de jus de citron dans les conditions fixées à l'article 3, points 5° et 7°, la dénomination est complétée par l'énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant du volume des jus ou purées de fruits mis en œuvre.

Toutefois, pour les produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention "plusieurs fruits", par une mention similaire ou par celle du nombre de fruits utilisés;

4° pour les jus de fruits auxquels des sucres ont été ajoutés à des fins d'édulcoration, la dénomination de vente doit comporter la mention "sucré" ou "avec addition de sucres", suivie de l'indication de la quantité maximale de sucres ajoutée, calculée en matière sèche et exprimée en grammes par litre;

5° la reconstitution dans leur état d'origine, et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération, des produits définis à l'article 1<sup>er</sup>, § 2 n'entraîne pas l'obligation de mentionner sur l'étiquetage la liste des ingrédients utilisés à cette fin.

L'addition au jus de fruits de pulpes ou de cellules, telles que définies à l'article 2, est indiquée sur l'étiquetage;

6° sans préjudice de l'article 5, §§ 2 et 5 de l'arrêté royal du 13 septembre 1999, pour les mélanges de jus de fruits et de jus de fruits obtenus à partir d'un concentré ainsi que pour le nectar de fruits obtenu entièrement ou partiellement à partir d'un ou de plusieurs concentré(s), l'étiquetage comporte la mention "à base de concentré(s)" ou "partiellement à base de concentré(s)", selon le cas. Cette mention doit figurer à proximité immédiate de la dénomination, bien en évidence par rapport à toute impression de fond, en caractères clairement visibles;

7° pour le nectar de fruits, l'étiquetage doit comporter l'indication de la teneur minimale en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange de ces ingrédients par la mention "teneur en fruits : ... % minimum". Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination.

**Art. 6.** L'étiquetage du jus de fruits concentré visé à l'article 1<sup>er</sup>, § 2, point 3°, qui n'est pas destiné à être livré au consommateur final doit porter une mention indiquant la présence et la quantité de sucres

van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen toegelaten voedingszuren vermeld. Deze vermelding wordt aangebracht op de verpakking, gehecht etiket of een begeleidend document.

**Art. 7. § 1.** Onverminderd het bepaalde in het koninklijk besluit van 12 maart 1991 betreffende toevoegsels die in voedingsmiddelen mogen gebruikt worden, mogen voor de bereiding van de in artikel 1, § 2 omschreven producten uitsluitend de met artikel 2 in overeenstemming zijnde grondstoffen, de in artikel 3 genoemde ingrediënten, de in artikel 4 genoemde behandelingen en stoffen worden gebruikt.

§ 2. Vruchtennectars moeten bovendien voldoen aan de volgende bijzondere bepalingen :

1° nectar van de hieronder vermelde vruchten met zuur sap dat in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt is dient het volgende minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes te bevatten, uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct :

passievruchten	25
gele terongs	25
zwarte bessen	25
witte bessen	25
rode bessen	25
kruisbessen	30
duindoornbessen	25
sleepruimen	30
pruimen	30
kwetsen	30
lijsterbessen	30
rozenbottels	40
zure kersen(morellen)	35
andere kersen	40
bosbessen	40
vlierbessen	50
frambozen	40
abrikozen	40
aardbeien	40
braambessen	40
rode bosbessen	30
kweeperen	50
citroenen en limoenen(lemmetjes)	25
andere vruchten van deze categorie	25

2° nectar van zuurarme vruchten of vruchten die veel pulp opleveren of zeer aromatische vruchten, met sap dat in onbewerkte toestand niet voor menselijke consumptie geschikt is, dient het volgende minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes te bevatten, uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct :

mango's	25
bananen	25
guaaves	25
papaja's	25
litchi's	25
azarolmispels	25
zuurzakken	25
boeah nona's	25
cherimoya's	25
granaatappelen	25
acajounoten of cashewnoten	25
rode mombinpruimen	25
imbu-mombinpruimen	25
andere vruchten van deze categorie	25

ajoutés, ou de jus de citrons ajouté, ou d'acidifiants ajoutés conformément à l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998 relatif aux additifs autorisés dans les denrées alimentaires à l'exception des colorants et des édulcorants. Cette mention figure sur l'emballage, sur une étiquette attachée à l'emballage ou sur un document d'accompagnement.

**Art. 7. § 1<sup>er</sup>.** Sans préjudice de l'arrêté royal du 12 mars 1991 concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées alimentaires, ne peuvent être utilisés, pour la fabrication des produits définis à l'article 1<sup>er</sup>, § 2, que les matières premières conformes à l'article 2, les ingrédients visés à l'article 3, les traitements et les substances visés à l'article 4.

§ 2. En outre, les nectars de fruits doivent répondre aux dispositions particulières suivantes :

1° le nectar des fruits suivants à jus acide non consommable en l'état, doit contenir la teneur minimale suivante en jus et/ou en purée de fruits, exprimée en pour cent du volume du produit fini :

fruits de la passion	25
morelles de Quito	25
cassis	25
groseilles blanches	25
groseilles rouges	25
groseilles à maquereau	30
fruits de l'argousier	25
prunelles	30
prunes	30
quetsches	30
graines de sorbier	30
cynorhodons	40
cerises aigres (griottes)	35
autres cerises	40
myrtilles	40
baies de sureau	50
framboises	40
abricots	40
fraises	40
mûres	40
airelles rouges	30
coings	50
citrons et limettes	25
autres fruits appartenant à cette catégorie	25

2° le nectar de fruits pauvres en acide ou avec beaucoup de pulpe ou très aromatisés, à jus non consommable en l'état, doit contenir la teneur minimale suivante en jus et/ou en purée de fruits, exprimée en pour cent du volume du produit fini :

mangues	25
bananes	25
goyaves	25
papayes	25
litchis	25
azeroles	25
corossol	25
coeur de boeuf ou cachiman	25
cherimoles	25
grenades	25
anacarde ou noix cajou	25
caja	25
imbu	25
autres fruits appartenant à cette catégorie	25

3° nectars van vruchten met sap dat in onbewerkte toestand voor menselijke consumptie geschikt is, dient het volgende minimumgehalte aan sap en/of vruchtenmoes te bevatten, uitgedrukt in procent van het volume van het eindproduct :

Appelen	50
Peren	50
Perziken	50
Citrusvruchten, uitgezonderd citroenen en limoenen	50
Ananassen	50
Andere vruchten van deze categorie	50

HOOFDSTUK VI. — *Algemene bepalingen*

**Art. 8.** § 1. Het in de handel brengen van de producten, bepaald in artikel 1, § 2, wordt toegestaan met ingang van 12 juli 2003 voor zover zij voldoen aan de in dit besluit vervatte omschrijvingen.

§ 2. Het in de handel brengen van producten, bepaald in artikel 1, § 2, die niet voldoen aan de bepalingen van dit besluit, wordt met ingang van 12 juli 2004 verboden.

§ 3. Producten die niet aan de bepalingen van dit besluit voldoen, maar die vóór 12 juli 2004 overeenkomstig het koninklijk besluit van 19 augustus 1976 betreffende vruchtensappen, vruchtennectars, groentesappen en bepaalde soortgelijke waren, laatst gewijzigd bij koninklijk besluit van 25 april 1990, zijn geëtiketteerd, mogen evenwel in de handel worden gebracht zolang de voorraad strekt.

**Art. 9.** § 1. Dit besluit treedt in werking op 12 juli 2003.

§ 2. Op die datum wordt het koninklijk besluit van 19 augustus 1976, laatst gewijzigd bij het koninklijk besluit van 25 april 1990, opgeheven.

**Art. 10.** Onze Minister van Economie, Energie, Buitenlandse Handel en Wetenschapsbeleid, Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid, Onze Minister van Middenstand en Landbouw en Onze Minister van Leefmilieu, Consumentenzaken en Duurzame Ontwikkeling zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 19 maart 2004.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Economie, Energie,  
Buitenlandse Handel en Wetenschapsbeleid,  
Mevr. F. MOERMAN

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,  
R. DEMOTTE

De Minister van Middenstand en Landbouw,  
Mevr. S. LARUELLE

De Minister van Leefmilieu,  
Consumentenzaken en Duurzame ontwikkeling,  
Mevr. F. VAN DEN BOSSCHE

3° le nectar de fruits à jus consommable en l'état, doit contenir la teneur minimale suivante en jus et/ou en purée de fruits, exprimée en pour cent du volume du produit fini :

pommes	50
poires	50
pêches	50
agrumes, sauf citrons et limettes	50
ananas	50
autres fruits appartenant à cette catégorie	50

CHAPITRE VI. — *Dispositions générales*

**Art. 8.** § 1<sup>er</sup>. La commercialisation à partir du 12 juillet 2003 des produits visés à l'article 1<sup>er</sup>, § 2 est autorisée, pour autant qu'il soit satisfait aux définitions du présent arrêté.

§ 2. La commercialisation des produits visés à l'article 1<sup>er</sup>, § 2 qui ne satisfont pas aux dispositions du présent arrêté est interdite à partir du 12 juillet 2004.

§ 3. Les produits qui ne satisfont pas aux dispositions du présent arrêté, mais qui sont étiquetés avant le 12 juillet 2004 conformément à l'arrêté royal du 19 août 1976 concernant les jus et nectars de fruits, les jus de légumes et certaines denrées similaires, modifié en dernier lieu par l'arrêté royal du 25 avril 1990, peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement du stock.

**Art. 9.** § 1<sup>er</sup>. Le présent arrêté produit ses effets le 12 juillet 2003.

§ 2. A cette date, l'arrêté royal du 19 août 1976, modifié en dernier lieu par l'arrêté royal du 25 avril 1990, sera abrogé.

**Art. 10.** Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture et Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 19 mars 2004.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de l'Economie, de l'Energie,  
du Commerce extérieur et de la Politique scientifique,  
Mme F. MOERMAN

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,  
R. DEMOTTE

La Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture,  
Mme S. LARUELLE

La Ministre de l'Environnement,  
de la Protection de la Consommation et du Développement durable,  
Mme F. VAN DEN BOSSCHE

FEDERALE OVERHEIDSDIENST ECONOMIE, K.M.O., MIDDENSTAND EN ENERGIE EN FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID, VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN EN LEEFMILIEU

N. 2004 — 1011 [C — 2004/11149]

**19 MAART 2004. — Koninklijk besluit inzake cacao- en chocoladeproducten voor menselijke consumptie**

ALBERT II, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op artikel 2;

Gelet op de wet van 14 juli 1991 betreffende de handelpraktijken en de voorlichting en bescherming van de consument, inzonderheid op artikel 14, § 1;

Gelet op de richtlijn 2000/36/EG van het Europees Parlement en de Raad van 23 juni 2000 inzake cacao- en chocoladeproducten voor menselijke consumptie;

Gelet op het koninklijk besluit van 28 mei 1975 betreffende cacao en chocolade;

SERVICE PUBLIC FEDERAL ECONOMIE, P.M.E., CLASSES MOYENNES ET ENERGIE ET SERVICE PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE, SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT

F. 2004 — 1011 [C — 2004/11149]

**19 MARS 2004. — Arrêté royal relatif aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine**

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 2;

Vu la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur, notamment l'article 14, § 1<sup>er</sup>;

Vu la directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine;

Vu l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au cacao et au chocolat;